

- b. 捕虫器設置：C
- c. 殺菌灯設置：C
- d. ネズミ、虫の定期的（1回／6ヶ月以上）駆除：E
- e. 整理整頓と定置管理：D

イ. 作業者

- a. 手洗い励行。手袋をしていようがしていまいが、一つのことが終わって新しいことをする時は、必ず手洗い実施（石鹸あるいは殺菌剤と水で20秒以上）：A
- b. 清潔な作業服、靴の着用：D、A
- c. 作業服の定期的洗濯：A
- d. ネットつき帽子着用（毛髪混入対策）：D
- e. マスク着用：A
- f. 定期的検便（1回／6ヶ月以上）：A
- g. 朝の健康申告と作業配置への配慮：B

ウ. 原料

- a. 原料の地面へのベタ置き禁止：A、D
- b. 小麦粉計量作業と殺菌後の製品取扱い場所の区別：A
- c. なまもの原料の低温保管（10℃以下、望ましくは5℃以下）：B
- d. 汚染危険原料と他原料の分離保管：A
- e. 飲用適の水の使用。水道水以外は定期的水質検査実施（1回／年以上）：A、D

エ. 製造設備、器具

- a. ボルト、ナットの作業前点検：D
- b. 未使用容器の密閉、裏返し保管：A
- c. 機械・機器の使用後の洗浄、殺菌（必要に応じて薬液殺菌実施）：B
- d. 機械・機器の使用前熱湯あるいは蒸気殺菌励行：B
- e. 分解可能機器の分解洗浄：D

6. まとめ

以上、菓子の安全・衛生・品質管理を総合的に展開するための取組について述べてきたが、まとめると、まず、現在供給している菓子を対象とする場合は、5-2で整理して示した最低限の衛生要件を守るようにすることと、これまでに蓄積したノウハウを基に、4-2で詳述した総合安全・衛生・品質管理表である「工程管理表」を作成し、使いこなしながら改善していくのが、安全で衛生的かつ良質な菓子を安定的に供給していける第一歩となると考えられる。

また、原料配合を変えたり、新しい菓子を開発した時には、HACCP構築の手順を参考にしながら、総合安全・衛生・品質管理方式を確立していけば、成功の確率の高い新商品としての菓子を供給していけることにつながると考えられる。